

# Bibiliskäse

*(angemachter Quark nach  
verfeinertem elsässischem Rezept)*



**Esprit du vin**

**jürgen seuß**

**91230 happurg**

mobil:0176-20004717

fax: 09151-816063

mail: espritduvin@t-online.de

**www.espritduvin.de**

tel.: 09151-816062

Happurg, den 10.10.2012

Für 4 Personen:

**Zutaten:** 1 kg Quark

200 g Creme fraiche

2 große Schalotten oder mehr

2 Knoblauchzehen

60 – 80g Kapern „Catoes“

Salz, Pfeffer

Paprikapulver (Edelsüß), so viel, dass  
die Masse eine schöne rote Farbe  
bekommt

Schnittlauchröllchen als Verzierung

**Herstellung:**

Den Quark in einem Spitzsieb gut abtropfen lassen.

Die Kapern in einem Sieb überbrausen (abspülen).

**In der Zwischenzeit:**

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, diese mit den im Sieb abgespülten Kapern im Blitzhacker zerkleinern.

**Herstellung:**

Sämtliche Zutaten gut vermischen. Gegebenenfalls die Farbe mit Paprikapulver intensivieren.

**Zum Verzieren den Schnittlauch darüberstreuen.**

**Dazu kann man frische Brezen reichen.**

Hier passt am besten ein schöner trockener Moselriesling von

[www.espritduvin.de](http://www.espritduvin.de)

dazu